



SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PLAQUE À INDUCTION SIKP 2000 C1

(FR) (BE)

PLAQUE À INDUCTION

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

INDUCTIEKOOKPLAAT

Gebruiksaanwijzing

(GB)

INDUCTION HOB

Operating instructions

IAN 113371

(FR) (NL) (BE)
(DE) (AT) (CH) (GB)





***Français*..... 2**

***Nederlands*..... 14**

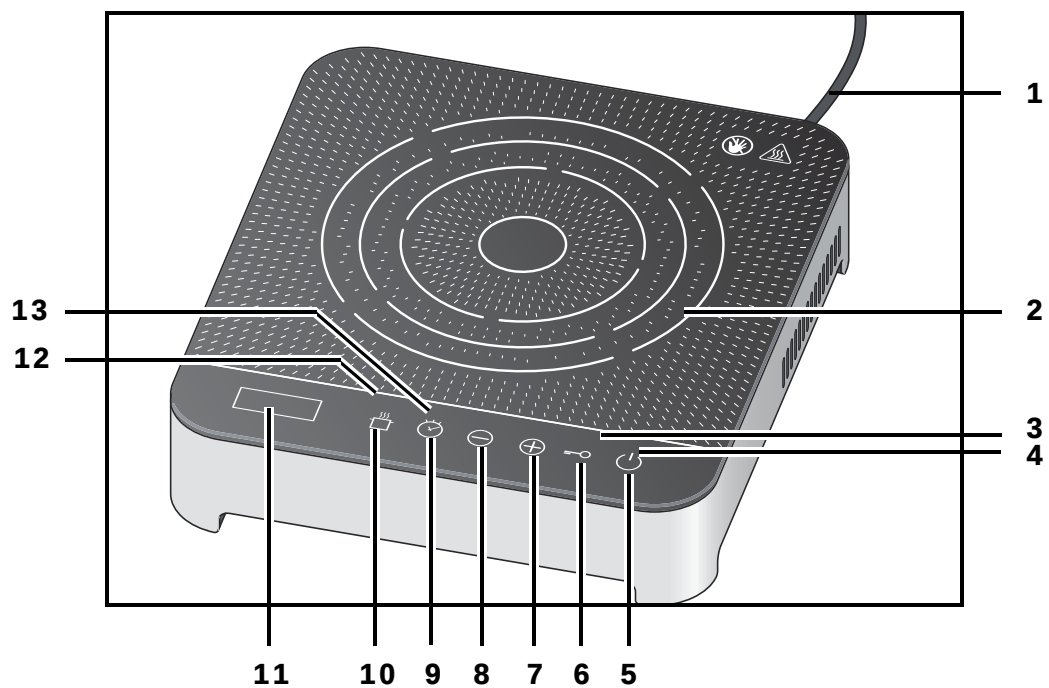
***Deutsch*..... 26**

***English*..... 38**

ID: SIKP 2000 C1_15_V1.3



Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht / Overview



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	3
2. Information sur la plaque à induction	3
3. Utilisation conforme	4
4. Consignes de sécurité	4
5. Éléments livrés	7
6. Fonctionnement de la cuisson par induction	7
7. Récipients de cuisson adaptés	7
8. Mise en service	8
9. Utilisation	8
9.1 Mise en marche	8
9.2 Réglages recommandés	9
9.3 Mise à l'arrêt	9
9.4 Arrêt avec minuterie	9
9.5 Sécurité enfant	10
10. Nettoyage	10
11. Rangement	10
12. Mise au rebut	11
13. Caractéristiques techniques	11
14. Dépannage	11
15. Garantie de HOYER Handel GmbH	12

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 2** Plan de cuisson
- 3** Voyant lumineux de la sécurité enfant
- 4** Voyant lumineux Marche / Arrêt
- 5**  Mise en Marche / Arrêt de l'appareil
- 6**  Activer / désactiver la sécurité enfant
- 7**  Augmenter la puissance / température
- 8**  Réduire la puissance / température
- 9**  Régler le temps d'arrêt
- 10**  Commuter entre puissance et température
- 11** Écran
- 12** Voyant lumineux de puissance / température
- 13** Voyant lumineux pour le temps d'arrêt

2. Information sur la plaque à induction

	Symbole	Valeur	Unité
Identifiant du modèle	SIKP 2000 C1		
Type de plaque de cuisson		1	
Nombre des zones de cuisson électriques		1	
Technique de cuisson : induction		1	
Taille de la surface utilisable	Ø	19,5	cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson par kg	EC electric cooking	186,6	Wh/kg
Consommation d'énergie par plaque de cuisson par kg	EC electric hob	186,6	Wh/kg

Informations relatives à la réduction de l'impact sur l'environnement :

Utilisez la plaque de cuisson à induction exclusivement avec des récipients de cuisson adaptés à l'induction. N'utilisez jamais de plaques d'adaptation à l'induction. Ces plaques d'adaptation réduisent considérablement l'efficacité énergétique d'une plaque de cuisson à induction (rapport entre la température dans le récipient de cuisson et l'énergie consommée) et annulent tous les

avantages d'une telle plaque de cuisson. Ceci est dû au transfert de chaleur de la plaque d'adaptation au fond du récipient de cuisson. Le processus dure plus longtemps et entraîne donc un gaspillage d'énergie.

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour votre nouvelle plaque de cuisson à induction.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle plaque de cuisson à induction !

Symboles sur l'appareil



Surfaces chaudes !

Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes.



Ne pas toucher !

Ce symbole indique de ne pas toucher la surface du plan de cuisson **2**.

3. Utilisation conforme

La plaque de cuisson à induction est destinée à cuire et à tenir au chaud des aliments dans des casseroles et poêles en métal.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

Il ne faut pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.

4. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙  Il ne faut pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- ⊙  Ne touchez pas la surface d'une plaque de cuisson à induction sur laquelle un récipient de cuisson était posé peu de temps auparavant. Après avoir retiré un récipient de cuisson de la plaque, la température de la surface peut être très élevée.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙  Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ La plaque de cuisson à induction, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche / Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... quand vous n'utilisez pas l'appareil,
 - ... avant de nettoyer l'appareil et
 - ... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabri-

cant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ⊙ Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.



DANGER ! Risque d'incendie

- ⊙ Prenez garde lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment. Ne laissez pas l'huile ou la graisse chaude sans surveillance.
- ⊙ **DANGER ! RISQUE D'EXPLOSION !** N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en feu. Etouffez les flammes en posant un couvercle ou une assiette adaptés sur le récipient de cuisson. Retirez la fiche secteur.
- ⊙ N'installez pas l'appareil sous des objets inflammables comme par exemple des rideaux ou des voilages.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface métallique. Celle-ci peut devenir très chaude et provoquer un incendie.
- ⊙ Au niveau de sa partie inférieure, l'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement et son alimentation en air ne doit pas être entravée.
 - Veillez à ce que les ouvertures situées sous l'appareil ne soient pas couvertes, conservez un espace latéral minimum de 10 cm sur les côtés et de 60 cm au-dessus.
 - Ne posez pas l'appareil sur une surface textile comme par exemple une nappe.



DANGER ! Risque de brûlures

- ⊙ Ne faites pas chauffer des récipients de cuisson à vide. **Ces derniers chauffent en effet très rapidement.** Cela peut détériorer les récipients de cuisson et l'appareil.



DANGER ! Risques dus aux champs électromagnétiques

- ⊙ Tenez compte des indications concernant l'utilisation d'appareils médicaux (par ex. appareils auditifs, stimulateurs cardiaques) à proximité de champs électromagnétiques. Respectez les distances de sécurité préconisées par le fabricant des appareils.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ Faites fonctionner l'appareil à au moins 1 m des appareils sensibles aux champs électromagnétiques comme par ex. les appareils électroniques, les supports de données magnétiques, les montres etc.
- ⊙ Le récipient de cuisson ne doit pas peser plus de 10 kg (contenu inclus).
- ⊙ Veillez à ce que les aliments très riches en sucre ne débordent pas lors de la cuisson. Le sucre brûlant peut fortement endommager le plan de cuisson.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Etant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.

5. Éléments livrés

- 1 Plaque de cuisson à induction
- 1 Mode d'emploi

6. Fonctionnement de la cuisson par induction

REMARQUE : familiarisez-vous avec la cuisson sur la plaque à induction. La cuisson sur plaques à induction est en effet différente de celle sur plaques normales :

- à puissance élevée, le contenu du récipient de cuisson chauffe beaucoup plus rapidement.
- lorsque l'on réduit la puissance / température, le contenu du récipient de cuisson réagit très vite à la chute de température (comme lors de la cuisson au gaz).

Lors de la cuisson par induction, la chaleur n'est pas produite dans le plan de cuisson mais directement au fond du récipient de cuisson grâce à un champ électromagnétique. Cela permet d'économiser de l'énergie et du temps de cuisson. Vous aurez besoin de récipients de cuisson ferromagnétiques adaptés afin que le champ magnétique puisse diffuser la chaleur qu'il a produite.

7. Récipients de cuisson adaptés

REMARQUE : l'appareil s'arrête (message d'erreur **E 1** à l'écran), lorsque le récipient de cuisson...

- ... est constitué d'un matériau non adapté,
- ... n'est pas bien centré sur le plan de cuisson **2** et
- ... n'a pas la bonne taille.

- N'utilisez que des récipients de cuisson ferromagnétiques adaptés aux plans de cuisson par induction.
 - Les récipients de cuisson munis d'un fond en acier ou en fonte sont adaptés. Ils sont reconnaissables au marquage (☐) et les aimants restent collés à leur fond.
 - Les matériaux non adaptés sont les métaux auxquels les aimants ne restent pas collés (inox normal, aluminium, cuivre) ainsi que les matériaux non métalliques (céramique, porcelaine, verre, plastique etc...)
- Le diamètre du récipient de cuisson...
 - ... ne doit pas excéder 26 cm afin que le fond du récipient ne dépasse pas et
 - ... doit faire au moins 12 cm afin que le champ d'induction puisse agir.
- Le fond du récipient de cuisson doit être bien lisse et reposer de manière plane sur le plan de cuisson **2**.

8. Mise en service



DANGER ! Risque d'incendie !

- ☉ Au niveau de sa partie inférieure, l'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement et son alimentation en air ne doit pas être entravée.
 - Veillez à ce que les ouvertures situées sous l'appareil ne soient pas couvertes, conservez un espace latéral minimum de 10 cm sur les côtés et de 60 cm au-dessus.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface textile comme par exemple une nappe.
- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.

- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

9. Utilisation



DANGER ! Risque d'incendie !

- ☉ Prenez garde lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse. L'huile et la graisse trop chaudes s'enflamment. Ne laissez pas l'huile ou la graisse chaude sans surveillance.
- ☉ **DANGER ! RISQUE D'EXPLOSION !**
N'utilisez jamais d'eau pour éteindre de l'huile ou de la graisse en feu. Etouffez les flammes en posant un couvercle ou une assiette adaptés sur le récipient de cuisson. Retirez la fiche secteur.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ☉ Ne touchez pas la surface d'une plaque de cuisson à induction sur laquelle un récipient de cuisson était posé peu de temps auparavant. Après avoir retiré un récipient de cuisson de la plaque, la température de la surface peut être très élevée.

9.1 Mise en marche

1. Posez le récipient de cuisson au centre du plan de cuisson **2**.
2. Branchez la fiche secteur **1** dans une prise électrique correspondant aux indications de la plaque signalétique. Un signal sonore retentit. A ce moment, l'écran et les voyants lumineux s'allument brièvement, ce qui permet d'en vérifier le fonctionnement.
Sur l'écran apparaît...
 - ... - *L* - lorsque la température du plan de cuisson est inférieure à 60 °C et
 - ... - *H* - lorsque la température du plan de cuisson est supérieure à 60 °C.

3. Allumez l'appareil en touchant le symbole Marche/Arrêt ☺ **5**.
Le voyant lumineux Marche/Arrêt **4** s'allume.
La puissance choisie W (watts) s'affiche à l'écran (réglage par défaut lors de la mise en marche : 0 watt).

REMARQUE: si vous n'effectuez aucune modification dans les 30 secondes qui suivent en touchant les symboles ⊕ **7** / ⊖ **8**, l'appareil s'éteint automatiquement.

4. Modifiez la puissance de cuisson par paliers de 200 watts en touchant le symbole
 - ⊕ **7** de 200 à 2000 watts ou le symbole
 - ⊖ **8** de 2000 à 200 watts.
 La phase de chauffe débute immédiatement dès que vous touchez l'un des deux symboles. Plus la puissance sélectionnée est élevée, plus le fond du récipient de cuisson se réchauffe vite. Vous pouvez aussi maintenir enfoncée les touches ⊕ **7** / ⊖ **8** ; la puissance sera alors modifiée en défilement plus rapide.
5. Si vous touchez le symbole ☼ **10**, l'affichage à l'écran passe de W (watt) à °C. Vous pouvez alors sélectionner la température que vous souhaitez par paliers de 20 °C, de 60 à 240 °C (réglage par défaut : 120 °C). Une fois atteinte, la température sélectionnée est maintenue.
Vous pouvez modifier les réglages à tout moment lorsque l'appareil est en fonctionnement.
Vous pouvez en permanence toucher les symboles pour modifier les réglages.

9.2 Réglages recommandés

REMARQUE : Si vous faites rôtir avec une performance trop importante (puissance en watts), l'appareil peut surchauffer. Le mes-

sage d'erreur E7 apparaît. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Faites ensuite bouillir avec une puissance maximale de 1000 watts.

Faire bouillir : 200 - 2000 watts
Faire rôtir : 200 - 1000 watts

9.3 Mise à l'arrêt

- Pour arrêter l'appareil, touchez le symbole Marche/Arrêt ☺ **5**. Un signal sonore retentit. -H- s'affiche à l'écran car la température du plan de cuisson est supérieure à 60 °C. Le ventilateur de refroidissement continue à tourner.
- L'appareil stoppe automatiquement la production de chaleur si vous retirez le récipient de cuisson du plan de cuisson **2** pendant la phase de chauffe. Le message d'erreur E 1 apparaît à l'écran et un signal sonore retentit. Si vous ne remettez pas le récipient de cuisson sur la plaque de cuisson dans les 10 secondes qui suivent, l'appareil s'arrête. Le ventilateur de refroidissement continue à tourner.
- Si après 120 minutes, aucun réglage n'a été modifié, l'appareil s'arrête automatiquement. Le ventilateur de refroidissement continue à tourner.

9.4 Arrêt avec minuterie

1. Touchez le symbole ⌚ **9** pendant le fonctionnement. Le voyant lumineux **13** s'allume, *min* apparaît au-dessus de l'écran et le temps d'arrêt choisi s'affiche en minutes à l'écran (réglage par défaut : 0 minute, l'appareil n'est pas mis hors tension).
2. Modifiez le temps d'arrêt minute par minute en touchant le symbole ⊖ **8** et par palier de 10 minutes en touchant le symbole ⊕ **7**. Si vous avez réglé le temps souhaité et que vous ne touchez plus au-

cun symbole, la minuterie se met en marche et l'affichage de l'écran revient à *W* ou à °C. Le temps restant, suivi de *min*, s'affiche à intervalles rapprochés.

REMARQUE : il faut d'abord appuyer une fois sur la touche ⊕ **7** avant que le temps de mise hors service puisse être diminué en appuyant sur la touche ⊖ **8** par paliers d'une minute.

3. Lorsque la minuterie est écoulée, l'appareil s'arrête. Un signal sonore retentit. - *H*- s'affiche à l'écran car la température du plan de cuisson est supérieure à 60 °C. Le ventilateur de refroidissement continue à tourner.

9.5 Sécurité enfant

Afin d'éviter une modification involontaire des réglages, l'appareil est équipé d'une sécurité enfant.

REMARQUE : si la sécurité enfant est activée pendant la marche de l'appareil, les symboles Sécurité enfant ∞ **6** et Marche/Arrêt ☺ **5** ne sont pas bloqués et vous pouvez aussi mettre l'appareil hors tension. Une mise en marche n'est alors possible qu'après la désactivation de la sécurité enfant.

- Touchez le symbole de la sécurité enfant ∞ **6**. Le voyant lumineux de la sécurité enfant **3** s'allume et un signal sonore retentit. Hormis le symbole sécurité enfant ∞ **6** tous les autres symboles sont bloqués à présent.
- Touchez le symbole de la sécurité enfant ∞ **6** pendant au moins 4 secondes environ pour déverrouiller la sécurité enfant. Un signal sonore retentit et le voyant lumineux de la sécurité enfant **3** s'éteint. Les symboles ne sont plus verrouillés.

10. Nettoyage



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **1** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ La plaque de cuisson à induction, le câble de raccordement **1** et la fiche secteur **1** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

- Nettoyez le plan de cuisson **2** après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que des résidus d'aliments collés ne brûlent.
- Essuyez toutes les surfaces et le câble de raccordement **1** avec un chiffon légèrement humide.
- Pour éliminer des salissures ayant brûlé et s'étant solidifiées sur le plan de cuisson **2**, utilisez un racloir spécial pour plaques de cuisson vitrifiées, disponible dans le commerce.

11. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

12. Mise au rebut

Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

13. Caractéristiques techniques

Modèle :	SIKP 2000 C1
Tension secteur :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance :	max. 2000 W

Sous réserves de modifications techniques.



14. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⦿ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Aucun fonctionnement	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Le processus de chauffe ne démarre pas	• Y a-t-il un récipient de cuisson sur le plan de cuisson 2 ? • Le récipient de cuisson est-il adapté aux plans de cuisson par induction ?
Message d'erreur <i>E 1</i> à l'écran	• Y a-t-il un récipient de cuisson sur le plan de cuisson 2 ? • Y a-t-il un récipient de cuisson inadapté sur le plan de cuisson ? • Le récipient de cuisson est-il bien au centre du plan de cuisson ?
Message d'erreur <i>E 7</i>	• L'appareil surchauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
Messages d'erreur <i>E 2</i> à <i>E 6</i>	• Contactez le service après-vente (voir chapitre Garantie)

15. Garantie de **HOYER Handel GmbH**

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite. Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés im-

médiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces du produit subissant l'usure normale et pouvant donc être considérées comme pièces d'usure ou aux dommages sur les pièces fragiles comme le bouton, la batterie ou les éléments en verre. Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 113371** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y

joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 113371



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Allemagne

Inhoud

1. Overzicht	15
2. Informatie over de inductieplaat	15
3. Correct gebruik	16
4. Veiligheidsinstructies	16
5. Levering	19
6. Werkwijze van het inductiekoken	19
7. Geschikte kookpannen	19
8. Ingebruikname	20
9. Bediening	20
9.1 Inschakelen	20
9.2 Aanbevolen instellingen	21
9.3 Uitschakelen	21
9.4 Uitschakelen met timer	21
9.5 Kinderbeveiliging	21
10. Reinigen	22
11. Opbergen	22
12. Weggooien	22
13. Technische gegevens	23
14. Problemen oplossen	23
15. Garantie van HOYER Handel GmbH	24

1. Overzicht

- 1 Aansluitsnoer met stekker
- 2 Kookplaat
- 3 Controlelampje kinderbeveiliging
- 4 Controlelampje aan/uit
- 5  Apparaat in-/uitschakelen
- 6  Kinderbeveiliging in-/uitschakelen
- 7  Vermogen/temperatuur verhogen
- 8  Vermogen/temperatuur verlagen
- 9  Uitschakeltijd instellen
- 10  Schakelen tussen vermogen/temperatuur
- 11 Display
- 12 Controlelampje vermogen/temperatuur
- 13 Controlelampje voor uitschakeltijd

2. Informatie over de inductieplaat

	Symbool	Waarde	Eenheid
Model-ID	SIKP 2000 C1		
Soort kookplaat		1	
Aantal elektrische kookzones		1	
Verwarmingstechniek: inductie		1	
Grootte bruikbare oppervlak	Ø	19,5	cm
Energieverbruik per kookzone per kg	EC electric cooking	186,6	Wh/kg
Energieverbruik per kookplaat per kg	EC electric hob	186,6	Wh/kg

Informatie ter vermindering van de gevolgen voor het milieu:

Gebruik de inductiekookplaat uitsluitend met het voor inductie geschikte kookgerei. Gebruik in geen geval zogenoemde inductie-adapterplaten. Deze adapterplaten verslechteren de energie-efficiëntie van een inductiekookplaat aanzienlijk (beschikbare temperatuur in de pan in verhouding tot de gebruikte energie) en doen alle voordelen van een dergelijke kookplaat teniet. Dit vindt zijn oorzaak in de warmte-overgang van de

adapterplaat naar de bodem van de pan. Hierbij duurt het proces langer en er wordt energie verspild.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Wij feliciteren u met uw nieuwe inductie-kookplaat.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen,

- **dient u deze handleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.**
- **Neemt u vooral de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand anders geeft, dient u deze handleiding erbij te geven.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe inductiekookplaat!

Symbolen op het apparaat



Hete oppervlakken!

Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken.



Niet aanraken!

Dit symbool waarschuwt voor het aanraken van het oppervlak van de kookplaat **2**.

3. Correct gebruik

De inductiekookplaat is bedoeld voor het verhitten en warm houden van levensmiddelen in metalen pannen.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

Voorwerpen van metaal, zoals bijv. messen, vorken, lepels en deksels, moeten niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.

4. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze handleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer worden gehouden.
- ⊙  Voorwerpen van metaal, zoals bijv. messen, vorken, lepels en deksels, moeten niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- ⊙  Raak het oppervlak van de inductiekookplaat niet aan, wanneer daar tevoren een kookpan heeft gestaan. Na het verwijderen van een kookpan kan de temperatuur van het oppervlak heel hoog zijn.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een apart op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙  Wanneer het oppervlak van het apparaat is gescheurd, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een eventuele elektrische schok te voorkomen.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ De inductiekookplaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Voor een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop, dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Om dat te doen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer zich een storing voordoet,
 - ... wanneer u het apparaat niet gebruikt,
 - ... voordat u het apparaat reinigt en ... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.



GEVAAR voor brand

- ⊙ Verhit olie en vet voorzichtig. Oververhitte olie of vet kan vlam vatten. Laat hete olie of vet niet zonder toezicht achter.
- ⊙ **EXPLOSIEGEVAAR!** Blus brandende olie of vet nooit met water. Smoor de vlammen door een passend deksel of bord op de kookpan te leggen. Trek de stekker uit het stopcontact.
- ⊙ Plaats het apparaat niet onder brandbare voorwerpen, bijv. gordijnen of vitrage.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet op een metaal ondergrond. Deze kan heel warm worden en zo kan er brand ontstaan.
- ⊙ Het apparaat is aan de onderkant voorzien van een koelventilator en daarvoor is een vrije luchtaanvoer nodig.
 - Let erop dat de openingen aan de onderkant niet worden afgedekt, houd aan alle kanten een afstand van ten minste 10 cm vrij en aan de bovenkant ten minste 60 cm.
 - Zet het apparaat niet op een stoffen oppervlak neer, zoals bijv. een tafelkleed.



GEVAAR van verwondingen door verbranden

- ⊙ Verhit geen lege kookpannen. **Deze raken heel snel oververhit.** Dat kan ook leiden tot beschadigingen van het kookgerei en het apparaat.



GEVAAR door elektromagnetische velden

- ⊙ Neem de aanwijzingen voor het gebruik van medisch-technische apparaten (bijv. hoorapparaten, pacemakers) tijdens het omgaan met elektromagnetische velden in acht. Neem de veiligheidsafstand in acht die door de fabrikant van de apparaten wordt aanbevolen.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik het apparaat met ten minste 1 m afstand tot apparaten die worden beïnvloed door elektromagnetische velden, bijv. elektronische apparaten, magnetische opslagmedia, klokken enz.
- ⊙ De kookpan mag samen met de inhoud niet meer wegen dan 10 kg.
- ⊙ Voorkom het overkoken van gerechten die veel suiker bevatten. Hete suiker kan de kookplaat vernielen.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten, die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

5. Levering

- 1 inductiekookplaat
- 1 handleiding

6. Werkwijze van het inductiekoken

AANWIJZING: maak uzelf vertrouwd met het koken op de inductieplaat. Het koken op inductieplaten is anders dan op normale platen:

- op hoge standen wordt de inhoud van de kookpan veel sneller verwarmd.
- bij het omlaag regelen van de temperatuur/het vermogen reageert de inhoud van de kookpan heel snel op de temperaturdaling (net als bij het koken op gas).

Bij het inductiekoken wordt de warmte direct in de bodem van de kookpan geproduceerd door een elektromagnetisch veld en niet in de kookplaat. Dat bespaart energie en tijd bij het koken en braden. U heeft geschikte ferromagnetische kookpannen nodig, zodat het energieveld zijn hittewerking kan ontwikkelen.

7. Geschikte kookpannen

AANWIJZING: het apparaat wordt uitgeschakeld (foutmelding *E 1* op het display), wanneer de kookpan ...

- ... gemaakt is van ongeschikt materiaal,
- ... eventueel niet in het midden op de kookplaat **2** staat en
- ... niet de juiste maat heeft.

- Gebruik uitsluitend een ferromagnetische kookpan die geschikt is voor inductiekookplaten.
 - Geschikt is een kookpan met een bodem van staal of gietijzer. Dit kunt u herkennen aan een markering (☐) of als er een magneet aan de bodem van de kookpan blijft hechten.
 - Ongeschikt zijn alle metalen waaraan geen magneet blijft hechten, bijv. normaal roestvrij staal, aluminium en koper, evenzo niet-metalen schalen, bijv. van keramiek, porselein, glas, kunststof enz.
- De diameter van de kookpan ...
 - ... mag niet groter zijn dan 26 cm, zodat de bodem van de kookpan niet over de kookplaat heen valt en
 - ... mag niet kleiner zijn dan 12 cm, zodat de inductieplaat kan functioneren.
- De bodem van de kookpan moet vlak zijn en plat op de kookplaat **2** rusten.

8. Ingebruikname



GEVAAR voor brand!

- ⊙ Het apparaat is aan de onderkant voorzien van een koelventilator en daarvoor is een vrije luchtaanvoer nodig.
 - Let erop dat de openingen aan de onderkant niet worden afgedekt, houd aan alle kanten een afstand van ten minste 10 cm vrij en aan de bovenkant ten minste 60 cm.
 - Gebruik het apparaat niet op een stoffen oppervlak, zoals bijv. een tafelkleed.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, niet-glijdende ondergrond.

9. Bediening



GEVAAR voor brand!

- ⊙ Verhit olie en vet voorzichtig. Oververhitte olie of vet kan vlam vatten. Laat hete olie of vet niet zonder toezicht achter.
- ⊙ **EXPLOSIEGEVAAR!** Blus brandende olie of vet nooit met water. Smoor de vlammen door een passend deksel of bord op de kookpan te leggen. Trek de stekker uit het stopcontact.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Raak het oppervlak van de inductiekookplaat niet aan, wanneer daar tevoren een kookpan heeft gestaan. Na het verwijderen van een kookpan kan de temperatuur van het oppervlak heel hoog zijn.

9.1 Inschakelen

1. Zet de kookpan in het midden op de kookplaat **2**.
2. Steek de stekker **1** in een stopcontact dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Er klinkt een geluidssignaal. Tegelijkertijd worden het display en de controlelampjes kort ingeschakeld en zo kan worden gecontroleerd of deze goed functioneren.
Op het display verschijnt ...
... - **L** -, wanneer de temperatuur van de kookplaat lager is dan 60 °C en
... - **H** -, wanneer de temperatuur van de kookplaat hoger is dan 60 °C.
3. Schakel het apparaat in door het symbool aan/uit **5** aan te raken. Het controlelampje **4** aan/uit brandt. Boven het display brandt **W** (watt) en op het display verschijnt de gekozen vermogensstand (voorinstelling bij het inschakelen: 0 watt).

AANWIJZING: wanneer u binnen de volgende ca. 30 seconden geen wijzigingen aanbrengt door de symbolen **⊕ 7 / ⊖ 8** aan te raken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

4. Verander het verwarmingsvermogen in stappen van 200 watt door het symbool aan te raken
 - **⊕ 7** van 200 - 2000 watt of het symbool
 - **⊖ 8** van 2000 tot 200 watt.
 De verwarmingsfase begint direct, wanneer u een van de twee symbolen aanraakt. Hoe hoger het gekozen vermogen, des te sneller wordt de bodem van de kookpan verhit. U kunt de toetsen **⊕ 7 / ⊖ 8** ook ingedrukt houden; het wattvermogen wordt dan in een snelle doorloop gewijzigd.
5. Door het symbool **☹ 10** aan te raken, schakelt de weergave van het display

over van *W* (watt) naar °C. U kunt nu de gewenste instelling ook als temperatuurinstelling kiezen in stappen van 20 °C, van 60 - 240 °C (voorinstelling: 120 °C). Nadat de temperatuur is bereikt, wordt deze op de vastgelegde waarde gehouden.

U kunt aangebrachte instellingen op elk moment tijdens het gebruik wijzigen.

U kunt de symbolen ook continu aanraken, om de instelling te wijzigen.

9.2 Aanbevolen instellingen

AANWIJZING: wanneer u met een te hoog vermogen (wattage) braadt, kan het apparaat oververhit raken. Dan verschijnt de foutmelding *E7*. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Vervolgens braadt u verder met maximaal 1000 watt.

Koken: 200 - 2000 watt

Braden: 200 - 1000 watt

9.3 Uitschakelen

- Raak het symbool aan/uit  **5** aan, om het apparaat uit te schakelen. Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verschijnt *-H-*, omdat de temperatuur van de kookplaat hoger is dan 60 °C. De koelventilator loopt uit.
- Het apparaat schakelt het verwarmingsvermogen automatisch uit, wanneer u de kookpan tijdens de verwarmingsfase van de kookplaat **2** wegneemt. De foutmelding *E 1* verschijnt op het display en er klinkt een geluidssignaal. Wanneer u de kookpan niet binnen ca. 10 seconden op de kookplaat zet, wordt het apparaat uitgeschakeld. De koelventilator loopt uit.
- Na 120 minuten zonder wijziging van een instelling wordt het apparaat auto-

matisch uitgeschakeld. De koelventilator loopt uit.

9.4 Uitschakelen met timer

1. Raak het symbool  **9** tijdens het gebruik aan. Het controlelampje **13** brandt, *min* verschijnt boven het display en op het display verschijnt de gekozen uitschakeltijd in minuten (voorinstelling: 0 minuten, het apparaat wordt niet uitgeschakeld).
2. Wijzig de uitschakeltijd in stappen van minuten door het symbool  **8** aan te raken en in stappen van 10 minuten door het symbool  **7** aan te raken. Wanneer u de gewenste tijd heeft ingesteld en geen andere symbolen aanraakt, start de timer en de weergave op het display schakelt weer over op *W* of °C. Met korte tussenpozen wordt steeds opnieuw de nog resterende tijd samen met *min* weergegeven.

AANWIJZING: eerst moet de toets  **7** eenmaal worden ingedrukt, voordat de uitschakeltijd door het indrukken van de toets  **8** in stappen van één minuut kan worden verkort.

3. Nadat de timer is afgelopen, wordt het apparaat uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal. Op het display verschijnt *-H-*, omdat de temperatuur van de kookplaat hoger is dan 60 °C. De koelventilator loopt uit.

9.5 Kinderbeveiliging

Om te voorkomen dat de instellingen per ongeluk worden gewijzigd, is het apparaat voorzien van een kinderbeveiliging.

AANWIJZING: wordt de kinderbeveiliging tijdens het gebruik geactiveerd, dan zijn de symbolen Kinderbeveiliging  **6** en Aan/Uit  **5** niet geblokkeerd en u kunt het apparaat

ook uitschakelen. Het apparaat kan pas op-nieuw worden ingeschakeld, nadat de kinder-beveiliging werd gedesactiveerd.

- Raak het symbool kinderbeveiliging  **6** aan. Het controlelampje voor de kinder-beveiliging **3** brandt en er klinkt een ge-luidssignaal. Afgezien van het symbool Kinderbeveiliging  **6** zijn nu alle ande-re symbolen geblokkeerd.
- Raak het symbool kinderbeveiliging  **6** ten minste ca. 4 seconden aan, om de kinderbeveiliging op te heffen. Er klinkt een geluidssignaal en het contro-lelampje voor de kinderbeveiliging **3** gaat uit. De symbolen zijn niet meer ge-blokkeerd.

10. Reinigen



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **1** uit het stopcontact, voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ De inductiekookplaat, het aansluit-snoer **1** en de stekker **1** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ge-dompeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

- Reinig de kookplaat **2** na elk gebruik. Zo voorkomt u dat eventuele etensresten die zijn blijven plakken, aanbranden.
- Reinig alle vlakken en het aansluit-snoer **1** met een licht vochtige doek.
- Vastgebakken verontreinigingen op de kookplaat **2** kunt u verwijderen met een

speciale schraper voor glazen kookpla-ten die in de handel verkrijgbaar is.

11. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten be-reik van kinderen.

- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het ap-paraat.

12. Weggoaien

Het symbool van de doorge-streepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie geschei-den moet worden wegge-gooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden wegge-gooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektroni-sche apparaten worden afgegeven. Recy-cling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschrif-ten in uw land.

13. Technische gegevens

Model:	SIKP 2000 C1
Netspanning:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Beschermings- klasse:	II 
Vermogen:	Max. 2000 W

Technische wijzigingen voorbehouden.



14. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	- Is de stroomvoorziening gewaarborgd? - Controleer de aansluiting.
Het verwarmen begint niet	- Geen kookpan op de kookplaat 2? - Is de kookpan geschikt voor inductiekookplaten?
Foutmelding E 1 op het display	- Geen kookpan op de kookplaat 2? - Ongeschikte kookpan op de kookplaat? - Staat de kookpan niet in het midden op de kookplaat?
Foutmelding E 7	Het apparaat is oververhit. Schakel het uit en laat het afkoelen.
Foutmeldingen E 2 t/m E 6	Neem contact op met het servicecenter (zie hoofdstuk Garantie)

15. Garantie van **HOYER Handel GmbH**

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom kunnen worden beschouwd als slijtonderdelen of op beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's of die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 113371** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de ver-

melding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters



Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.nl



Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 113371



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Duitsland

Inhalt

1. Übersicht	27
2. Information über die Induktionsplatte	27
3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	28
4. Sicherheitshinweise	28
5. Lieferumfang	31
6. Funktionsweise des Induktionskochens	31
7. Geeignetes Kochgeschirr	31
8. Inbetriebnahme	32
9. Bedienung	32
9.1 Einschalten	32
9.2 Empfohlene Einstellungen	33
9.3 Ausschalten	33
9.4 Ausschalten mit Timer	33
9.5 Kindersicherung	34
10. Reinigen	34
11. Aufbewahrung	34
12. Entsorgen	35
13. Technische Daten	35
14. Problemlösung	35
15. Garantie der HOYER Handel GmbH	36

1. Übersicht

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2 Kochfeld
- 3 Kontrollleuchte Kindersicherung
- 4 Kontrollleuchte Ein / Aus
- 5  Gerät ein- / ausschalten
- 6  Kindersicherung ein- / ausschalten
- 7  Leistung / Temperatur erhöhen
- 8  Leistung / Temperatur verringern
- 9  Ausschaltzeit einstellen
- 10  zwischen Leistung / Temperatur wechseln
- 11 Display
- 12 Kontrollleuchte Leistung / Temperatur
- 13 Kontrollleuchte für Ausschaltzeit

2. Information über die Induktionsplatte

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	SIKP 2000 C1		
Art der Kochmulde		1	
Anzahl der elektrischen Kochzonen		1	
Heiztechnik: Induktion		1	
Größe nutzbare Fläche	Ø	19,5	cm
Energieverbrauch je Kochzone pro kg	EC electric cooking	186,6	Wh/kg
Energieverbrauch je Kochmulde pro kg	EC electric hob	186,6	Wh/kg

Informationen zur Verringerung der Umweltauswirkungen:

Verwenden Sie die Induktionskochplatte ausschließlich mit dem für Induktion geeignetem Kochgeschirr.

Verwenden Sie unter keinen Umständen sogenannte Induktions-Adapterplatten. Diese Adapterplatte verschlechtern die Energieeffizienz einer Induktionskochplatte erheblich (verfügbare Temperatur im Kochtopf im Verhältnis zur eingesetzten Energie) und ma-

chen alle Vorteile einer solchen Kochplatte zunichte. Dies liegt begründet im Wärmeübergang von der Adapterplatte zum Topfboden. Hierbei dauert der Vorgang länger und es wird Energie verschwendet.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Induktionskochplatte.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Induktionskochplatte!

Symbole am Gerät



Heiße Oberflächen!

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen.



Nicht berühren!

Dieses Symbol warnt vor dem Berühren der Oberfläche des Kochfeldes **2**.

3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Induktionskochplatte ist zum Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln in Metalltöpfen und Pfannen vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.

4. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ⊙  Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabel, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochplatte gelegt werden, da sie heiß werden können.
- ⊙  Berühren Sie nicht die Oberfläche der Induktionskochplatte, auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Temperatur der Oberfläche sehr hoch sein.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ⊙  Ist die Oberfläche des Gerätes gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Die Induktionskochplatte, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst

oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



GEFAHR von Brand

- ⊙ Erhitzen Sie Öl und Fett vorsichtig. Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser. Erstickern Sie die Flammen, indem Sie einen passenden Deckel oder Teller auf das Kochgefäß legen. Ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unter brennbare Gegenstände, z. B. Vorhänge oder Gardinen.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer metallischen Unterlage. Diese kann sich stark erhitzen und einen Brand verursachen.
- ⊙ Das Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet und benötigt freie Luftzufuhr.
 - Achten Sie darauf, dass die Öffnungen auf der Unterseite nicht abgedeckt werden und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rundum frei und nach oben mindestens 60 cm Abstand.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf einer textilen Oberfläche ab, wie z. B. einer Tischdecke.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen

- ⊙ Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße. **Diese überhitzen sehr schnell.** Dies kann auch zu Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Gerätes führen.



GEFAHR durch elektromagnetische Felder

- ⊙ Beachten Sie die Hinweise für den Gebrauch medizintechnischer Geräte (z. B. Hörgeräte, Herzschrittmacher) im Umgang mit elektromagnetischen Feldern. Bewahren Sie den Sicherheitsabstand, der vom Hersteller der Geräte empfohlen wird.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Betreiben Sie das Gerät mit mindestens 1 m Abstand zu Geräten, die durch elektromagnetische Felder beeinflusst werden, z. B. elektronische Geräte, magnetische Speichermedien, Uhren etc.
- ⊙ Das Kochgefäß darf mitsamt Inhalt nicht mehr als 10 kg wiegen.
- ⊙ Vermeiden Sie ein Überkochen von stark zuckerhaltigen Speisen. Heißer Zucker kann das Kochfeld zerstören.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

5. Lieferumfang

- 1 Induktionskochplatte
- 1 Bedienungsanleitung

6. Funktionsweise des Induktionskochens

HINWEIS: Machen Sie sich mit dem Kochen auf der Induktionsplatte vertraut. Das Kochen auf Induktionsplatten ist anders als auf normalen Platten:

- Auf hohen Stufen wird der Inhalt des Kochgefäßes sehr viel schneller erhitzt.
- Beim Runterregeln der Temperatur/Leistung reagiert der Inhalt des Kochgefäßes sehr schnell auf den Temperaturabfall (ähnlich wie beim Kochen mit Gas).

Beim Induktionskochen wird die Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs durch ein elektromagnetisches Feld erzeugt und nicht im Kochfeld. Dies ist energiesparend und erspart Zeit beim Kochen und Braten. Sie benötigen geeignetes ferromagnetisches Kochgeschirr, damit das Energiefeld seine Hitzewirkung entfalten kann.

7. Geeignetes Kochgeschirr

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich aus (Fehlermeldung *E 1* im Display), wenn das Kochgeschirr ...

- ... aus ungeeignetem Material besteht,
- ... u. U. nicht mittig auf dem Kochfeld **2** steht und
- ... nicht die passende Größe hat.

- Benutzen Sie ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
 - Geeignet ist Kochgeschirr mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Dieses erkennen Sie entweder durch eine Kennzeichnung (☞) oder wenn ein Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt.

- Ungeeignet sind alle Metalle, an denen kein Magnet haften bleibt, z. B. normaler Edelstahl, Aluminium und Kupfer, ebenso nicht-metallische Gefäße, z. B. aus Keramik, Porzellan, Glas, Kunststoff etc.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrs ...
... darf nicht größer als 26 cm sein, damit der Kochgeschirrboden nicht übersteht und
... darf nicht kleiner als 12 cm sein, damit das Induktionsfeld wirken kann.
- Der Boden des Kochgeschirrs muss eben sein und flach auf dem Kochfeld **2** aufliegen.

8. Inbetriebnahme



GEFAHR von Brand!

- ⊙ Das Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet und benötigt freie Luftzufuhr.
 - Achten Sie darauf, dass die Öffnungen auf der Unterseite nicht abgedeckt werden und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm rundum frei und nach oben mindestens 60 cm Abstand.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht auf einer textilen Oberfläche, wie z. B. einer Tischdecke.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

9. Bedienen



GEFAHR von Brand!

- ⊙ Erhitzen Sie Öl und Fett vorsichtig. Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich. Lassen Sie heißes Öl oder Fett nicht unbeaufsichtigt.
- ⊙ **EXPLOSIONSGEFAHR!** Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen, indem Sie einen passenden Deckel oder Teller auf das Kochgefäß legen. Ziehen Sie den Netzstecker.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Berühren Sie nicht die Oberfläche der Induktionskochplatte, auf der zuvor ein Kochgefäß gestanden hat. Nach dem Entfernen eines Kochgefäßes kann die Temperatur der Oberfläche sehr hoch sein.

9.1 Einschalten

1. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf das Kochfeld **2**.
2. Stecken Sie den Netzstecker **1** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Ein akustisches Signal ertönt. Gleichzeitig werden das Display und die Kontrollleuchten kurz eingeschaltet und können so auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft werden. Im Display erscheint ...
 - ... - L -, wenn die Temperatur des Kochfeldes weniger als 60 °C beträgt und
 - ... - H -, wenn die Temperatur des Kochfeldes mehr als 60 °C beträgt.
3. Schalten Sie das Gerät durch Berühren des Symbols Ein/Aus **5** ein. Die Kontrollleuchte Ein/Aus **4** leuchtet. Über dem Display leuchtet W (Watt) und im Display erscheint die gewählte Leistungsstufe (Voreinstellung beim Einschalten: 0 Watt).

HINWEIS: Wenn Sie nicht innerhalb der nächsten ca. 30 Sekunden Änderungen durch Berühren der Symbole $\oplus$ **7** / $\ominus$ **8** vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

4. Ändern Sie die Heizleistung in Schritten von 200 Watt durch Berühren des Symbols
 - $\oplus$ **7** von 200 - 2000 Watt
 - oder des Symbols

- $\ominus$ **8** von 2000 bis 200 Watt.

Die Heizphase beginnt sofort, wenn Sie eines der beiden Symbole berühren. Je höher die gewählte Leistung, desto schneller wird der Boden des Kochgefäßes erhitzt. Sie können die Tasten $\oplus$ **7** / $\ominus$ **8** auch gedrückt halten; die Wattleistung wird dann im Schnelldurchlauf geändert.

5. Durch Berühren des Symbols  **10** wechselt die Anzeige des Displays von W (Watt) auf °C. Sie können nun die gewünschte Einstellung auch als Temperaturvorgabe in Schritten von 20 °C von 60 - 240 °C wählen (Voreinstellung: 120 °C). Nach Erreichen wird die Temperatur auf dem vorgegebenen Wert gehalten.

Vorgenommene Einstellungen können Sie jederzeit während des Betriebes ändern. Sie können die Symbole auch dauerhaft berühren, um die Einstellung zu ändern.

9.2 Empfohlene Einstellungen

HINWEIS: Wenn Sie mit einer zu hohen Leistung (Wattzahl) braten, kann das Gerät überhitzen. Es erscheint die Fehlermeldung E7. Schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen. Anschließend braten Sie mit maximal 1000 Watt weiter.

Kochen: 200 - 2000 Watt
Braten: 200 - 1000 Watt

9.3 Ausschalten

- Berühren Sie das Symbol Ein/Aus  **5**, um das Gerät auszuschalten. Ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint *H*, da die Temperatur des Kochfeldes mehr als 60 °C beträgt. Das Kühlgebläse läuft nach.
- Das Gerät schaltet die Heizleistung automatisch aus, wenn Sie das Kochgefäß während der Heizphase vom Kochfeld **2** nehmen. Es erscheint die Fehlermeldung E 1 im Display und ein akustisches Signal ertönt. Wenn Sie nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden das Kochgefäß auf die Kochplatte stellen, schaltet sich das Gerät aus. Das Kühlgebläse läuft nach.
- Nach 120 Minuten ohne Änderung einer Einstellung schaltet sich das Gerät automatisch aus. Das Kühlgebläse läuft nach.

9.4 Ausschalten mit Timer

1. Berühren Sie während des Betriebes das Symbol  **9**. Die Kontrollleuchte **13** leuchtet, *min* erscheint über dem Display und im Display erscheint die gewählte Ausschaltzeit in Minuten (Voreinstellung: 0 Minuten, das Gerät wird nicht ausgeschaltet).
2. Ändern Sie die Ausschaltzeit durch Berühren des Symbols $\ominus$ **8** in Minutenschritten und durch Berühren des Symbols $\oplus$ **7** in Schritten von 10 Minuten. Wenn Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben und keine weiteren Symbole berühren, startet der Timer und die Anzeige im Display schaltet wieder auf W oder °C um. In kurzen Abständen wird immer wieder die noch verbleibende Zeit zusammen mit *min* eingeblendet.

HINWEIS: Zuerst muss die Taste ⊕ **7** einmal gedrückt werden, bevor die Ausschaltzeit durch Drücken der Taste ⊖ **8** in Schritten von einer Minute verringert werden kann.

3. Nach Ablauf des Timers schaltet sich das Gerät aus. Ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint *-H-*, da die Temperatur des Kochfeldes mehr als 60 °C beträgt. Das Kühlgebläse läuft nach.

9.5 Kindersicherung

Um ein unbeabsichtigtes Ändern der Einstellungen zu verhindern, ist das Gerät mit einer Kindersicherung versehen.

HINWEIS: Wenn die Kindersicherung während des Betriebes aktiviert wird, sind die Symbole Kindersicherung → **6** und Ein/Aus ⏻ **5** nicht blockiert. Ein erneutes Einschalten ist dann erst nach Deaktivierung der Kindersicherung möglich.

- Berühren Sie das Symbol Kindersicherung → **6**. Die Kontrollleuchte für die Kindersicherung **3** leuchtet und ein akustisches Signal ertönt. Bis auf das Symbol Kindersicherung → **6** sind nun alle anderen Symbole blockiert.
- Berühren Sie das Symbol Kindersicherung → **6** mindestens ca. 4 Sekunden, um die Kindersicherung aufzuheben. Ein akustisches Signal ertönt und die Kontrollleuchte für die Kindersicherung **3** erlischt. Die Symbole sind nicht mehr blockiert.

10. Reinigen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **1** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Die Induktionskochplatte, die Anschlussleitung **1** und der Netzstecker **1** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Kochfeld **2** nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie ein Anbrennen evtl. anhaftender Speisereste.
- Reinigen Sie alle Flächen und die Anschlussleitung **1** mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Festgebackene Verschmutzungen auf dem Kochfeld **2** können Sie mit einem im Handel zu erwerbenden speziellen Schaber für Glaskochfelder entfernen.

11. Aufbewahrung



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

12. Entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rä- dern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müll- sammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekenn- zeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, son- dern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektroni- schen Geräten abgegeben werden. Recy- cling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. In- formationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möch- ten, achten Sie auf die entsprechenden Um- weltvorschriften in Ihrem Land.

13. Technische Daten

Modell:	SIKP 2000 C1
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II 
Leistung:	Max. 2000 W

Technische Änderungen vorbehalten.



14. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein klei- nes Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu re- parieren.

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversor- gung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Heizvorgang startet nicht	- Kein Kochgefäß auf dem Kochfeld 2? - Ist das Kochgefäß für Induktionskochfelder geeignet?
Fehlermeldung <i>E 1</i> im Display	- Kein Kochgefäß auf dem Kochfeld 2? - Ungeeignetes Kochge- schirr auf dem Koch- feld? - Kochgefäß nicht mit- tig auf dem Kochfeld?
Fehlermeldung <i>E 7</i>	Das Gerät ist über- hitzt. Schalten Sie es aus und lassen es ab- kühlen.
Fehlermeldun- gen <i>E 2</i> bis <i>E 6</i>	Kontaktieren Sie das Service-Center (siehe Kapitel Garantie)

15. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 113371** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 113371



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.
Kontaktieren Sie zunächst das oben benannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Deutschland

Contents

1. Overview	39
2. Information about the induction plate	39
3. Intended purpose	40
4. Safety information	40
5. Items supplied	43
6. Cooking with induction	43
7. Suitable cookware	43
8. How to use	43
9. Operation	44
9.1 Switching on	44
9.2 Recommended settings	44
9.3 Switching off	45
9.4 Switching off with a timer	45
9.5 Child safety lock	45
10. Cleaning	46
11. Storage	46
12. Disposal	46
13. Technical specifications	46
14. Trouble-shooting	47
15. Warranty of the HOYER Handel GmbH	47

1. Overview

- 1** Power cable with mains plug
- 2** Cooking zone
- 3** Control light child safety lock
- 4** Control light on/off
- 5**  Switch on/off the device
- 6**  Child safety lock on/off
- 7**  Increase power/temperature
- 8**  Decrease power/temperature
- 9**  Set switch-off time
- 10**  Alternate between power/temperature
- 11** Display
- 12** Control light power/temperature
- 13** Control light for switch-off time

2. Information about the induction plate

	Symbol	Value	Unit
Model identification	SIKP 2000 C1		
Type of hob		1	
Number of electric cooking zones		1	
Heating method: induction		1	
Usable surface area	diameter	19.5	cm
Energy consumption per cooking zone per kg	EC electric cooking	186.6	Wh/kg
Energy consumption per hob per kg	EC electric hob	186.6	Wh/kg

Information on reducing environmental consequences:

Use the induction hot plate exclusively with cooking utensils that are appropriate for induction. Never use "induction adapter plates". These adapter plates significantly reduce the energy efficiency of an induction hot plate (available temperature in the cooking pot relative to energy consumed), and negate all the advantages of such a hot plate. The reason for this is the heat transfer

from the adapter plate to the base of the pot. This makes the process take longer, and energy is wasted.

Thank you for your trust!

Congratulations on your new induction hot plate.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- **Thoroughly read these operating instructions prior to initial commissioning.**
- **Above all, observe the safety instructions!**
- **The device should only be used as described in these operating instructions.**
- **Keep these operating instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include these operating instructions.**

We hope you enjoy your new induction hot plate!

Symbols on your appliance



Hot surfaces!

This symbol warns you about hot surfaces.



Do not touch!

This symbol warns you not to touch the surface of the cooking zone **2**.

3. Intended purpose

The induction hot plate is intended for heating up and keeping food warm in metal pots and pans.

The device is designed for use in private households. The device must only be used indoors.

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse



DANGER! Risk of injury through burning!

Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be left on the cooking zone, as they could become hot.

4. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and /or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting risks. Children should not be allowed to play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ Children under the age of 8 must be kept away from the device and the power cable.
- ⊙  Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be left on the cooking zone, as they could become hot.
- ⊙  Do not touch the surface of an induction hot plate, on which a cooking vessel has been used beforehand. The temperature of the surface can still be very high after a cooking vessel has been removed.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙  If the surface of the appliance is cracked, the appliance must be switched off to avoid electric shock.



DANGER for children

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep

animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The induction hot plate, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, remove the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be eas-

ily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device, and
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ If the power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.



DANGER! Risk of fire

- ⊙ Heat oil and fat carefully. Overheated oil and fat is flammable. Do not leave hot oil or fat unattended.
- ⊙ **DANGER OF EXPLOSION!** Never extinguish burning oil or fat with water. Smother the flames by closing the cooking vessel with a suitable lid or plate. Pull out the mains plug.
- ⊙ Do not place the appliance underneath flammable objects, e.g. curtains or drapes.

- ⊙ Do not operate the appliance on a metallic surface. This surface may become very hot and cause a fire.
- ⊙ The appliance is equipped with a cooling fan on the underside and needs free air supply.
 - Ensure that the openings on the underside are not covered and keep a free space of at least 10 cm right around and at least 60 cm towards the top.
 - Do not place the appliance on a textile surface, e.g. a tablecloth.



DANGER! Risk of injury through burning

- ⊙ Do not heat empty cooking vessels. **These overheat very quickly.** This can also damage the cookware and the appliance.



DANGER from electromagnetic fields

- ⊙ Please pay attention to the instructions for use of medical devices (e.g. hearing aids, pacemakers) with respect to electromagnetic fields. Keep the safety distance as recommended by the manufacturer of the appliances.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Operate the appliance at a minimum distance of 1 m from appliances which are affected by electromagnetic fields, e.g. electronic devices, magnetic storage media, watches etc.
- ⊙ The cooking vessel with contents may not weigh more than 10 kg.
- ⊙ Prevent sugar-based foods from boiling over. Hot sugar can destroy the cooking zone.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is

also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

5. Items supplied

- 1 Induction hot plate
- 1 Set of operating instructions

6. Cooking with induction

NOTE: familiarise yourself with induction cooking. Cooking on induction plates is different to cooking on normal plates:

- On high temperature settings, the contents of the cooking vessels are heated up a lot quicker.
- When the temperature/power is reduced, the contents of the cooking vessel react very quickly to the reduction in temperature (similar to cooking with gas).

When cooking with induction, heat is generated directly in the base of the cookware by an electromagnetic field and not in the cooking zone. This saves time and energy when cooking and frying. You need suitable ferromagnetic cookware to enable the energy field to develop heat.

7. Suitable cookware

NOTE: the appliance switches itself off (Error message *E 1* on the display), if the cookware ...

- ... consists of an unsuitable material,
- ... is not placed in the middle of the cooking zone **2** and
- ... is not in the appropriate size.

- Only use ferromagnetic cookware, which is suitable for induction cooking zones.
 - Cookware with a base made of steel or cast iron is suitable. You can recognise this either by a label (☐) or if a magnet clings to the cookware.
 - All metals on which a magnet does not cling to, are unsuitable, e.g. normal stainless steel, aluminium and copper. Also non-metallic containers, such as those made of ceramics, porcelain, glass, plastic etc.
- The diameter of the cookware ...
 - ... may not be larger than 26 cm, so that the base of the cookware does not extend over the plate and
 - ... may not be smaller than 12 cm, so the induction field can function.
- The base of the cookware must be level and flat on the cooking zone **2**.

8. How to use



DANGER! Risk of fire!

- The appliance is equipped with a cooling fan on the underside and needs free air supply.
 - Ensure that the openings on the underside are not covered and keep a free space of at least 10 cm right around and at least 60 cm towards the top.
 - Do not place the appliance on a textile surface, e.g. a tablecloth.

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- Place the device on a dry, level, non-slip surface.

9. Operation



DANGER! Risk of fire!

- ⊙ Heat oil and fat carefully. Overheated oil and fat is flammable. Do not leave hot oil or fat unattended.
- ⊙ **DANGER OF EXPLOSION!** Never extinguish burning oil or fat with water. Smother the flames by closing the cooking vessel with a suitable lid or plate. Pull out the mains plug.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Do not touch the surface of an induction hot plate, on which a cooking vessel has been used beforehand. The temperature of the surface can still be very high after a cooking vessel has been removed.

NOTE: if you do not initiate any changes within approx. 30 seconds by touching the symbols ⊕ **7** / ⊖ **8**, the appliance switches off automatically.

4. Change the heat output in steps of 200 watts by touching the symbol
 - ⊕ **7** from 200 - 2000 watts or the symbol
 - ⊖ **8** from 2000 to 200 watt.
 The heating phase begins immediately after you have touched one of the two symbols. The higher the chosen power, the quicker the base of the cooking vessel is heated up. You can also hold down buttons ⊕ **7** / ⊖ **8**; the watt output will then change faster.

5. By touching the symbols  **10**, the display image changes from W (watt) to °C. You can now choose the desired setting also as a temperature specification in steps of 20 °C from 60 - 240 °C (presetting: 120 °C). After the temperature has been achieved, it is kept at the specified value.

You can change specified settings at any time during operation. You can also touch the symbols uninterruptedly to change the settings.

9.1 Switching on

1. Place the cooking vessel in the middle of the cooking zone **2**.
2. Insert the mains plug **1** into a wall socket corresponding to the specifications of the rating plate. An acoustic signal sounds. At the same time, the display and control lights are activated shortly so they can be checked for proper functioning.

The display shows...

... - L -, if the temperature of the cooking zone is less than 60 °C and
 ... - H -, if the temperature of the cooking zone is more than 60 °C.

3. Switch on the appliance by touching the symbol on/off  **5**.

The control light on/off **4** lights up. W (watt) lights up over the display, and on the display you can see the chosen power setting (preset when switching on: 0 watt).

9.2 Recommended settings

NOTE: if you fry with too high an output (number of watts), the device may overheat. The error message E7 appears. Switch off the device and let it cool down. Then continue to fry using a maximum of 1000 watts.

Cooking: 200 - 2000 watt

Frying: 200 - 1000 watt

9.3 Switching off

- Touch the symbol on/off  **5**, to switch off the appliance. An acoustic signal sounds. The symbol *H* is shown in the display, as the temperature of the cooking zone is more than 60 °C. The cooling fan carries on cooling the appliance after it has been switched off.
- The appliance automatically stops the heat output if the cooking vessel is removed from the cooking zone **2** during the heating phase. The error message *E 1* is shown in the display and an acoustic signal sounds. If you do not place the cooking vessel on the hot place within approx. 10 seconds, the appliance switches off. The cooling fan carries on cooling the appliance after it has been switched off.
- After 120 minutes without a change in setting, the appliance switches off automatically. The cooling fan carries on cooling the appliance after it has been switched off.

9.4 Switching off with a timer

1. Touch the symbol  **9** during operation. The control light **13** lights up, *min* appears above the display and on the display the chosen switch-off time appears in minutes (presetting: 0 minutes, the device remains on).
2. Change the switch-off time by touching the symbol  **8** in one-minute steps and by touching the symbol  **7** in 10-minute steps. If you have set the chosen time and touch no further symbols, the timer starts automatically and the display switches over to *W* or °C again. At short intervals, the remaining time is displayed together with *min*.

NOTE: first the button  **7** must be pressed once before the switch-off time can be reduced in one minute steps by pressing the button  **8**.

3. After the preset time has elapsed, the appliance switches off. An acoustic signal sounds. The symbol *H* is shown in the display, as the temperature of the cooking zone is more than 60 °C. The cooling fan carries on cooling the appliance after it has been switched off.

9.5 Child safety lock

To prevent unwanted alteration of the settings, the appliance is equipped with a child safety lock.

NOTE: if the child safety lock is activated while in operation, the symbols child safety lock  **6** and on/off  **5** are not blocked and you can switch the device off. You will only be able to switch the device on, once the child safety lock has been deactivated.

- Touch the symbol child safety lock  **6**. The control light for the child safety lock **3** lights up and an acoustic signal sounds. All symbols except the child safety lock  **6** are now blocked.
- Touch the symbol child safety lock  **6** for at least 4 seconds to override the child safety lock. An acoustic signal sounds and the control light for the child safety lock **3** goes out. The symbols are no longer blocked.

10. Cleaning



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug **1** out of the wall socket before you clean the device.
- ⊙ The induction hot plate, the power cable **1** and the mains plug **1** must not be immersed in water or any other liquids.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow the device to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

- Clean the cooking zone **2** after every use. In this way, you can prevent any adhering food residues from burning on.
- Clean all surfaces and the power cable **1** with a slightly moistened cloth.
- Baked-on residues on the cooking zone **2** can be removed with a ceramic hob scraper, which may be purchased at a department store.

11. Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.

- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

12. Disposal

The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

13. Technical specifications

Model:	SIKP 2000 C1
Mains voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II ☐
Power rating:	Max. 2000 W

Subject to technical modification.



14. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes/ Action
No function	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection.
The cooking zone is not heating up	- No cooking vessel on the cooking zone 2? - Is the cooking vessel suitable for induction cooking zones?
Error message <i>E 1</i> on the display	- No cooking vessel on the cooking zone 2? - Unsuitable cookware on the cooking zone? - Cooking vessel not placed centrally on the cooking zone?
Error message <i>E 7</i>	The device is overheated. Switch it off and let it cool down.
Error messages <i>E 2</i> to <i>E 6</i>	Contact the Service Centre (see chapter Warranty)

15. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.
If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.
If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects. This warranty does not include product parts that are subject to standard wear and therefore can be considered wear parts; the same applies to damages at fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries or parts made of glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 113371** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10 / Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR / Min., (peak))
(0,06 EUR / Min., (off peak))
E-Mail: hoyer@lidl.ie

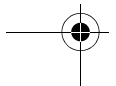
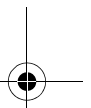
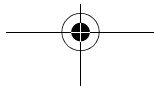
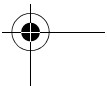
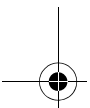
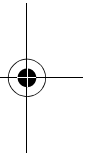
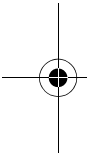
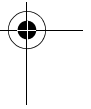
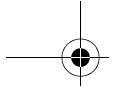
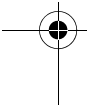
IAN: 113371

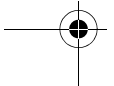
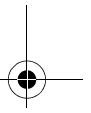
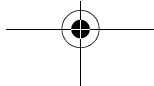
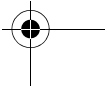
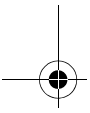
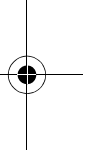
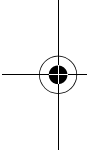
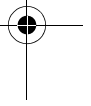
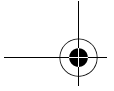
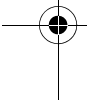


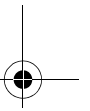
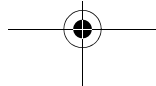
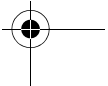
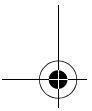
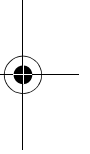
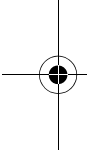
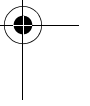
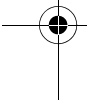
Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany









HOYER HANDEL GMBH
Kühnhöfe 5
22761 Hamburg
Germany

Version des informations · Stand van de informatie ·
Stand der Informationen · Status of information:

06/2015 · Ident.-Nr.: SIKP 2000 C1

IAN 113371

2 ○

